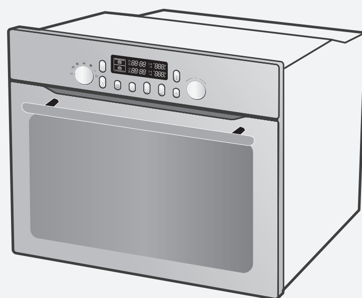
SAMSUNG

Installerings- og driftsinstruksjoner

Stekeovn for innbygging



BT65FQPST
BT65FQBPST
BT65FQFST
BT65FQBFST

Brukerveiledning

Innhold

Bruk av håndboken

NO

Takk for at du valgte en innbyggingsovn fra SAMSUNG.

Denne brukerveiledningen inneholder viktig sikkerhetsinformasjon og instruksjoner som gjør det lettere å bruke og vedlikeholde apparatet.

Ta deg tid til å lese denne brukerveiledningen før du tar stekeovnen i bruk, og ta vare på boken for referanseformål.

Følgende symboler er brukt i teksten i denne brukerveiledningen.


Viktig


Merk

Sikkerhetsinstruksjoner

Denne stekeovnen må installeres av en autorisert elektriker. Montøren er ansvarlig for å kople apparatet til strømnettet i henhold til gjeldende retningslinjer.

Elektrisk sikkerhet

Hvis stekeovnen har blitt skadet under transport, må den ikke koples til.

- Dette apparatet må koples til strømnettet av en **autorisert elektriker**.
- Hvis det oppstår feil eller skade på apparatet, må det ikke brukes.
- **Reparasjoner** må utføres av en **autorisert reparatør**. Feilaktig reparasjon kan føre til stor fare for deg selv og andre. Hvis stekeovnen trenger reparasjon, kontakter du forhandleren eller et SAMSUNG-servicesenter.
- Hvis det er feil på strømledningen, må den skiftes ut med en spesiell ledning eller montasje, som kan leveres av produsenten eller en autorisert servicerepresentant.
- Elektriske ledninger og kabler må ikke berøre stekeovnen.
- Stekeovnen må koples til strømnettet via en godkjent kretsbryter eller sikring. Bruk aldri adaptere med flere kontakter eller skjøteledninger.
- Typeskiltet er plassert på høyre side av døren.
- Strømforsyningen til apparatet må slås av ved reparasjon eller rengjøring.
- Vær forsiktig når elektriske apparater koples til kontakter i nærheten av stekeovnen.

ADVARSEL

Apparatet må slås av før pæren skiftes, for å unngå fare for elektrisk støt. Når stekeovnen er i bruk, blir den innvendige overflaten svært varm.

Sikkerhetsinstruksjoner (forts.)

NO

Sikkerhet ved bruk

- Denne stekeovnen er konstruert utelukkende for tilberedning av vanlige husholdningsmatvarer.
- Under bruk blir den innvendige overflaten i stekeovnen varm nok til å forårsake brannskader. Varmeelementene eller de innvendige overflatene må ikke berøres før de er kjølt ned.
- Brennbare materialer må aldri oppbevares i stekeovnen.
- Stekeovnens overflater blir varme når apparatet brukes ved høy temperatur over lengre tid.
- Vær forsiktig når ovnsdøren åpnes. Varm luft og damp kan strømme raskt ut av åpningen.
- Ved tilberedning av retter som inneholder alkohol, kan alkoholen fordampe som følge av den høye temperaturen, og dampen kan begynne å brenne hvis den kommer i kontakt med en varm del av stekeovnen.
- Unngå bruk av spyleslange med høyt trykk eller dampstrålespylere, av hensyn til din egen sikkerhet.
- Barn må holdes på sikker avstand mens stekeovnen er i bruk.
- Frossen mat, for eksempel pizza, må tilberedes på rist. Hvis det brukes bakeplate, kan den bli deformert på grunn av de store variasjonene i temperaturen.
- Ikke hell vann på bunnen av ovnen når den er varm. Dette kan forårsake skade på den emaljerte overflaten.
- Ovnsdøren må være lukket under bruk.
- Vær forsiktig hvis døren åpnes før damprengjøringen er fullført. Vannet i bunnen er varmt.
- Bunnen i stekeovnen må ikke dekkes med aluminiumsfolie, og bakeplater eller -former må ikke settes på bunnen. Aluminiumsfolien blokkerer varmen, slik at det kan oppstå skade på den emaljerte overflaten og dårlige tilberedningsresultater.
- Fruktjuice lager flekker som kan være umulige å fjerne fra de emaljerte overflatene i ovnen. Bruk langpannen ved steking av kaker med mye fuktighet.
- Bakeutstyr må ikke plasseres på den åpne ovnsdøren.
- Dette apparatet er ikke ment for å brukes av små barn eller funksjonshemmede uten tilstrekkelig tilsyn av en ansvarlig voksen.
- Små barn må ha tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Overdrevent søl må fjernes før pyrolytisk selvrensing, og redskaper skal ikke etterlates i ovnen under pyrolysen.
- Under selvrensing blir overflatene varmere enn normalt, og barn må oppholde seg i trygg avstand fra ovnen.

Instruksjoner for avhending

Avhending av emballasje

- Materialet som brukes til å pakke inn dette apparatet, kan resirkuleres.
- Kast emballasjen i riktig beholder på et avfallsdeponi.

Kassering av gamle apparater

ADVARSEL

Før du kaster et gammelt apparat, må du gjøre det ubrukelig slik at det ikke kan oppstå fare.
Gjør dette ved å kople apparatet fra strømnettet og fjerne strømledningen.
Av hensyn til miljøet er det viktig at gamle apparater kastes på riktig måte.

- Apparatet må ikke kastes sammen med husholdningsavfall.
- Informasjon om innsamlingsdatoer og offentlige avfallsdeponier er tilgjengelig fra det lokale renholdsverket.

Installere stekeovnen

NO

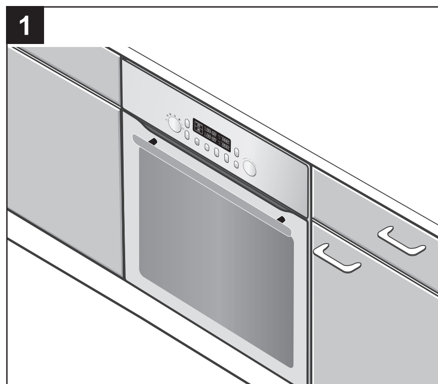
☛ Den elektriske installasjonen av dette apparatet må utføres av en autorisert elektriker.
Stekeovnen må installeres i henhold til de medfølgende instruksjonene.
Fjern beskyttelsesplasten fra døren når stekeovnen er installert.
Fjern beskyttelsesteipen fra ovnens innvendige overflater etter installasjon.

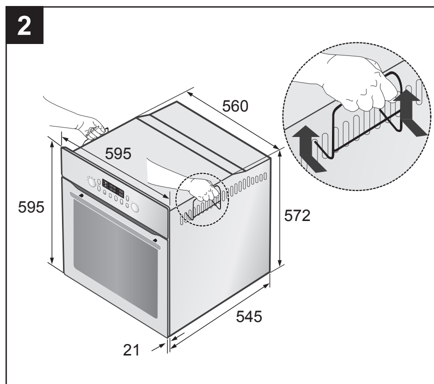
Sikkerhetsinstruksjoner for installatøren

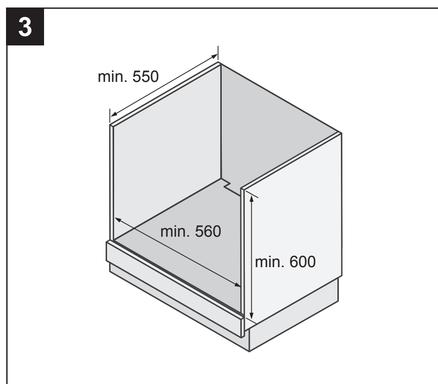
- Installasjonen må utføres slik at det er beskyttelse mot strømførende deler.
- Kjøkkenenheten der apparatet monteres må oppfylle kravene til stabilitet i DIN 68930.

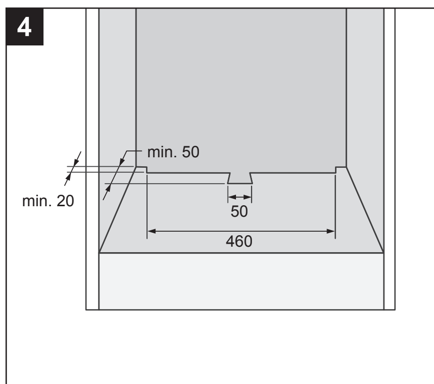
Installasjon i et lavt skap

- Legg merke til minstekravene for klaring.
- Fest stekeovnen med skruer på begge sider.





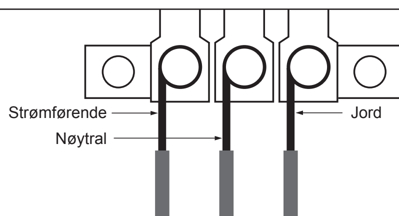




NO

5

Kople stekeovnen til strømforsyningen
(H05VV-F, H05RR-F, min. 1,5m, 1,5~2,5 mm²)



Kople til strømnettet

Elektriske tilkoplinger må utføres via tilkoplingsplaten som er festet bak på apparatet, av en elektromontør som forsikrer seg om at apparatet er tilkoplet i overensstemmelse med monteringsinstruksjonene og lokale forskrifter.

Hvis apparatet ikke koples til strømnettet via en stikkontakt, må det brukes en flerpolet enhet (med kontaktmellomrom på minst 3 mm) på forsyningssiden av tilkoplingen, i henhold til sikkerhetskravene.

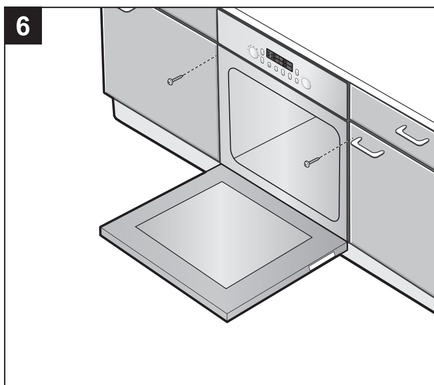
✉ Når strømmen koples til, initialiseres elektronikken i stekeovnen. Dette nøytraliserer lyset i noen sekunder. Strømkabelen (H05 RR-F eler H05 VV-F, Min. 1,5 m, 1,5~2,5mm²) må være lang nok til å kobles til den innebygde ovnen som står på gulvet foran kjøkkenenheten.
Åpne bakdekselet på stekeovnen nederst (med en flat skrutrekker), og skru kontaktskruene og kabelklemmen helt ut før ledningene koples til kontaktene.

Jordingsledningen må koples til kontakten merket (⏚) på stekeovnen.

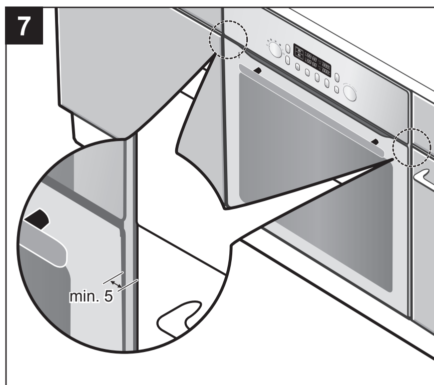
Hvis stekeovnen koples til strømnettet med en stikkontakt, må stikkontakten være tilgjengelig når stekeovnen er montert.

Vi tar intet ansvar for ulykker som følge av manglende eller utilstrekkelig jording.

6



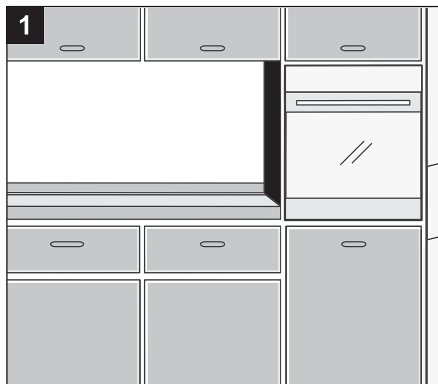
7

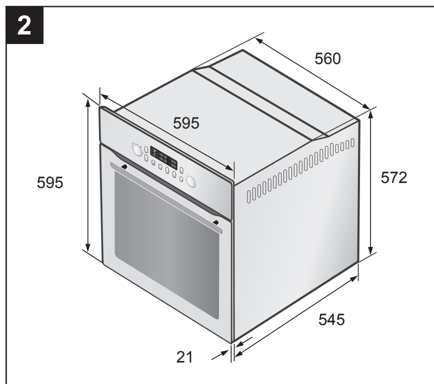


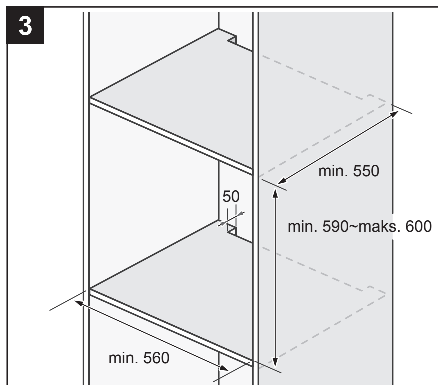
NO

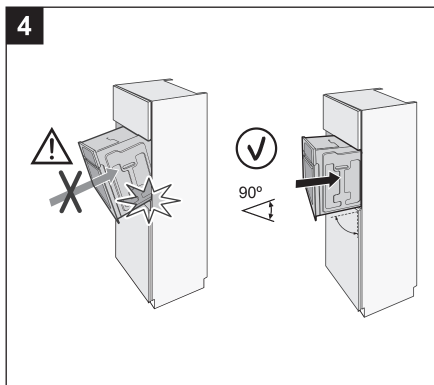
Installasjon i et høyskap

- Legg merke til minstekravene for klaring.
- Stekeovnen føres inn i åpningen i riktig vinkel.



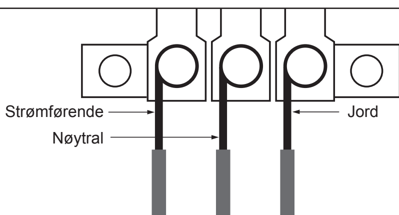






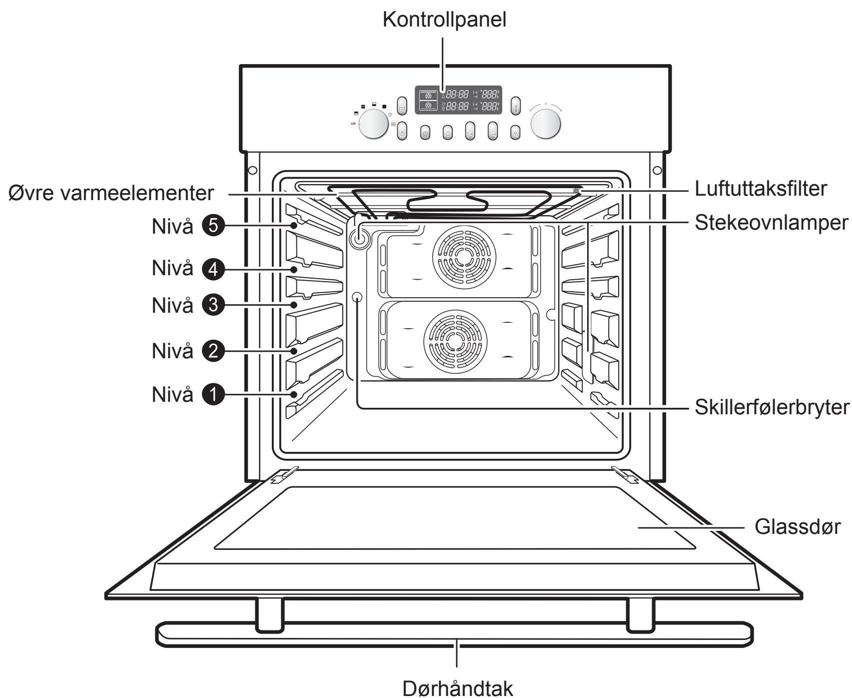
5

Kople stekeovnen til strømforsyningen
(H05VV-F, H05RR-F, min. 1,5m, 1,5~2,5 mm²)



NO

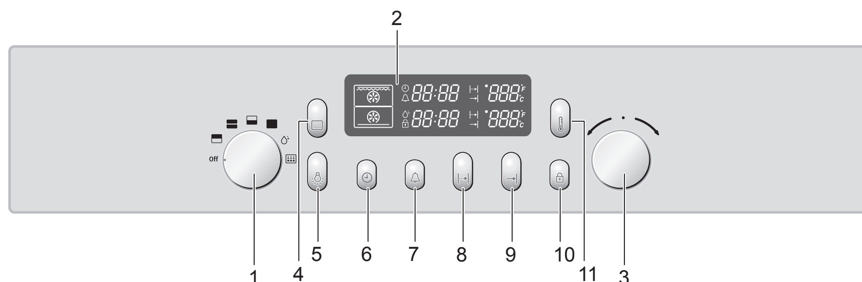
Stekeovn



✉ Hyllenivåene er nummerert nedenfra og opp.
Nivå 4 og 5 brukes hovedsakelig til grillfunksjonen.
Se tilberedningstipsene for ulike retter i denne håndboken.

Deler og funksjoner (forts.)

Betjeningsknapper



1. Skillervelger
2. Display
3. Klokkeslett- / temperaturvelger
4. Ovnsknapp
5. Lysknapp
6. Klokke
7. Kjøkkentimer
8. Steketid-knapp
9. Sluttid-knapp
10. Barnesikring
11. Temperaturknapp

✉ Skillervelgeren og klokkeslett- / temperaturvelgeren er trykknapper. Trykk på knappene for å vri på dem.

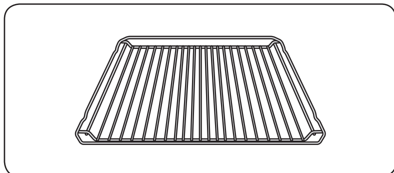
Spesialfunksjoner

Ovnen leveres med følgende spesialfunksjoner.

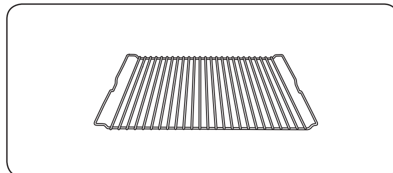
- Skillermoduser: Når skilleren er satt inn, gjør apparates skillerfunksjon det mulig å tilberede mat på ulike moduser i to atskilte avdelinger, noe som gjør ovnen mer energibesparende og praktisk i bruk.
- Damprengjøring: Ovnens selvrensingsfunksjon bruker damp for å løse opp fett og smuss, slik at ovnens innside rengjøres på en sikker måte.

Tilbehør

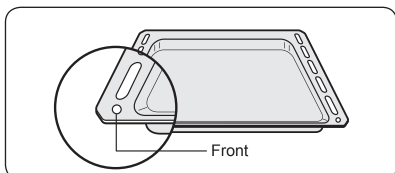
Følgende tilbehør leveres sammen med stekeovnen.



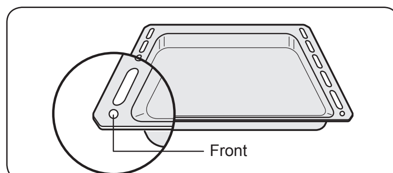
1 **Trådrist**, til tallerkener, kakeformer, stekefat og grillfat.



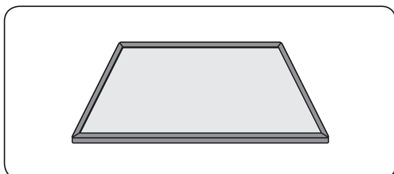
2 **Trådrist**, for steking.



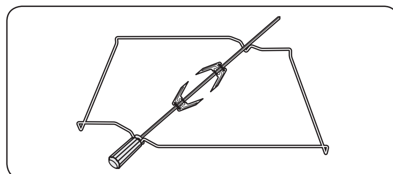
3 **Bakeplate**, til kaker og kjeks.



4 **Langpanne**, for steking eller for å samle opp kjøttkraft eller fett.

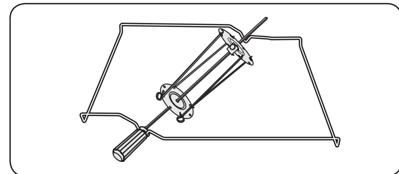


5 **Skiller**, for øvre modus, nedre modus og dobbel modus. Ved bruk settes den inn på nivå 3. Det er en skillerfølerbryter på bakveggen inne i stekeovnen. Sett den helt inntil bakveggen.



6 **Stekespiddinnsatsen** består av et spidd, 2 klør, et avtakbart håndtak og et understell som passer inn på den tredje hyllen nedenfra. Når du vil bruke stekespiddinnsatsen, plasserer du spiddet i hullet i bakveggen inne i ovnen. Plasser langpannen på nivå 1 når du bruker spiddet.

NO



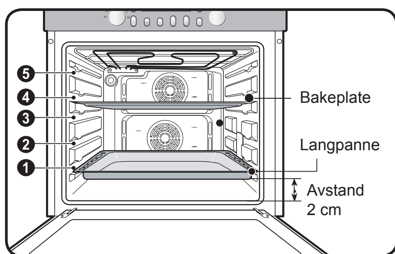
7 **Stekespiddinnsats med kebabspidd**. (BT65FQBFST / BT65FQFST)

Slik BRUKES DEN

- Plasser langpannen (uten trefot) på nivå 1 for å samle opp stekesjyen, eller sett den nederst i ovnen hvis kjøttstykket som skal stekes, er for stort.
- Stikk en av gaflene inn i spiddet, plasser kjøttstykket på spiddet.
- Halvkokte poteter og grønnsaker kan plasseres langs kantene i langpannen slik at de blir stekt samtidig.
- Plasser understellet på den midtre hyllen med "v"-formen vendt fremover.
- Det blir lettere å sette inn spiddet hvis du skrur fast håndtaket på den butte enden.
- Plasser spiddet i understellet med den spisse enden vendt bakover, og skyv forsiktig til tuppen av spiddet kommer inn i roteringsmekanismen bak i ovnen. Den butte enden av spiddet må ligge i "v"-formen. (Spiddet har to knaster som skal være nærmest ovnsdøren for å hindre at spiddet glir fremover. Knastene fungerer også som feste for håndtaket.)
- Skru av håndtaket før stekingen startes. Når stekingen er ferdig, skrur du på håndtaket igjen for å gjøre det lettere å ta ut spyddet fra understellet.

ADVARSEL

Alle tilbehørdeler og uegnet tilbehør for selvrensing må fjernes før pyrolytisk selvrensing.



Bakeplaten, langpannen og trådristen må settes riktig inn i sidesporene. Vær forsiktig med varme redskaper og overflater når du tar tilberedt mat ut av stekeovnen.

Eksempel	Nivå 1: Langpanne Nivå 4: Bakeplate

✉ Når du bruker langpannen eller bakeplaten til å samle opp væske fra maten som tilberedes, må du forsikre deg om at pannen eller platen er satt riktig inn i sidesporene. Hvis platen/pannen berører overflaten i bunnen av stekeovnen, kan det føre til skader på emaljeoverflaten. Plater og panner som settes inn på nivå 1, må ha minst 2 cm avstand til bunnen av stekeovnen.

Bruke tilbehøret

Skilleplate, trådrist, bakeplate og langpanne

Plassere skilleren

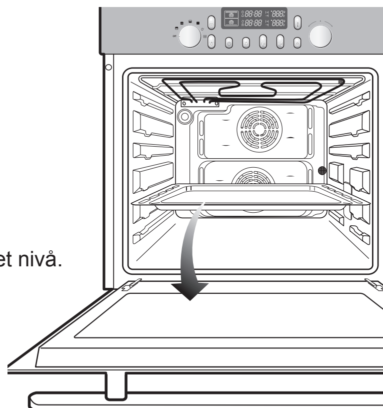
Sett inn skilleplaten på nivå 3 i ovnen.

Plassere trådristen

Sett trådristen på ønsket nivå i stekeovnen.

Plassere bakeplaten eller langpannen

Sett inn bakeplaten og/eller den dype platen på ønsket nivå.



ADVARSEL

Hvis du vil tilberede mat i nedre modus, øvre modus eller dobbelt modus, må du sette inn skilleren.

Sikkerhetsutkobling

- Hvis du ikke spesifiserer en steketid, vil stekeovnen slå seg av etter tidsrommet som er angitt nedenfor.

Utkoblingstid for ulike temperaturinnstillinger

Under 105 °C	16 timer
Fra 105 °C til 240 °C	8 timer
Fra 245 °C til 300 °C	4 timer

- Stekeovnens elektriske kretser inneholder et temperaturstyrt slukkesystem. Hvis stekeovnen varmes opp til unormalt høy temperatur, vil systemet stenge av strømforsyningen til varmeelementene en stund.

Kjølevifte

Under steking er det normalt av ventilen slipper ut varm luft foran på stekeovnen.

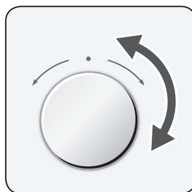
- Kjøleviftene vil fortsette å gå en stund etter at stekeovnen har vært i bruk. Den slås av når temperaturen i stekeovnen har sunket til 60 °C eller etter 22 minutter.

NO

Stille klokken

Første gang stekeovnen kobles til strøm vil displayet på kontrollpanelet lyse et øyeblikk. Etter 3 sekunder vises et klokkesymbol, og 12:00 blinker på displayet. Stekeovnen kan ikke brukes før klokken er stilt.



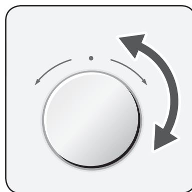
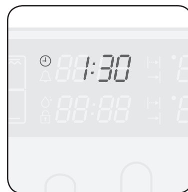

1 Stekeovnen kan ikke brukes før klokken er stilt. “ ⏲ ” og “12:00” blinker på displayet første gang apparatet kobles til strøm. Trykk på **Klokkeknappen**. “ ⏲ ” og “12: ” blinker.

2 Vri på **Klokkeslett- / temperaturvelgeren** for å stille time.

Eksempel   Slik angir du 1:30

Vent i omtrent 10 sekunder. Klokken slutter å blinke og viser den innstilte timen.



3 Trykk på **Klokkeknappen**. “ ⏲ ” og “ :00” blinker.

4 Vri på **Klokkeslett- / temperaturvelgeren** for å stille minutter. “ ⏲ ” blinker.




5 Trykk på **Klokkeknappen** for å fullføre innstillingen av klokken, eller vent ca. 10 sekunder.
“ ⏲ ” forsvinner, og “30” slutter å blinke. Displayet viser klokkeslettet. Apparatet er nå klart for bruk.

Rengjøring ved oppstart

Rengjør stekeovnen grundig før den brukes for første gang.

☛ Ikke bruk skarpe gjenstander eller slipende materialer. Dette kan føre til skade på stekeovnoverflaten. Bruk vanlig rengjøringsmiddel på stekeovner med emaljert front.

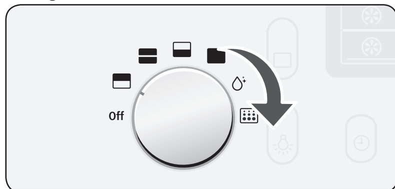
Slik rengjør du stekeovnen

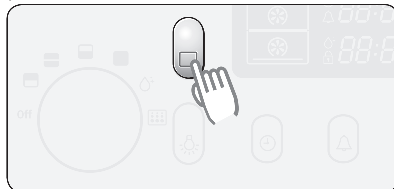
1. Åpne døren. Stekeovnlampen tennes.
2. Rengjør alle platene, tilbehøret og sidesporene med varmt vann eller oppvaskmiddel, og tørk av med en myk og ren klut.
3. Vask stekeovnen innvendig på samme måte.
4. Tørk av fronten av apparatet med en fuktig klut.

Kontroller at klokken er riktig innstilt. Fjern tilbehøret og bruk stekeovnen med konveksjonsinnstilling på 200 °C i 1 time før den tas i bruk. Du vil kjenne en spesiell lukt. Dette er normalt, men du må lufte kjøkkenet godt mens stekeovnen brennes inn.

Velge modus for skiller

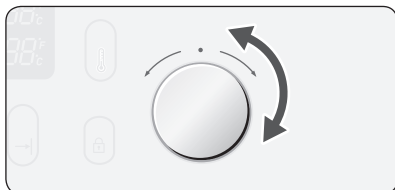
For øvre modus, dobbel modus og nedre modus setter du inn skilleren med **Skillervelgeren** på "AV" For enkelt modus tar du ut skilleren i "AV"-posisjon. Vri deretter på **Skillervelgeren** for å velge ønsket modus. Du finner mer informasjon i tabellen under.





1 Vri på **Skillervelgeren** for å velge ønsket deling.

2 Trykk på **Ovnsknappen**.



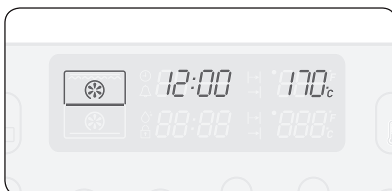
3 Vri på **Klokkeslett- / temperaturvelgeren** for å velge ønsket funksjon. Etter 3 sekunder og hvis det ikke er flere justeringer, begynner ovnen automatisk i valgte modus og med valgte funksjon.

Skillermodus	Markering	Stekeovnfunksjon	Sett inn Skilleplate	Bruksinformasjon
Av	Off			
Øvre modus		1. Konveksjon 2. Overvarme + konveksjon 3. Stor grill	Ja	Denne modusen sparer energi og tid ved tilbereding av små mengder mat.
Dobbel modus		Både øvre og nedre partisjon delingsfunksjon	Ja	Du kan tilberede to retter på to ulike temperaturer samtidig.
Nedre modus		1. Konveksjon 2. Undervarme + konveksjon	Ja	Denne modusen sparer energi og tid ved tilbereding av små mengder mat.
Enkel modus		1. Konveksjon 2. Overvarme + konveksjon 3. Konvensjonell 4. Stor grill 5. Liten grill 6. Undervarme + konveksjon	Nei	
Damp-rengjøringsmodus			Nei	
Selvrensingsmo-dus		1. P1 2. P2 3. P3	Nei	

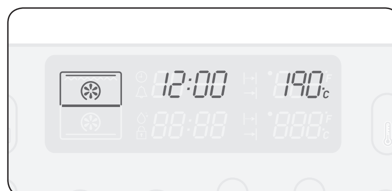
NO

Øvre modus

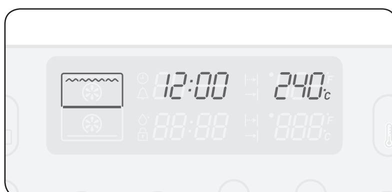
Bare det øvre varmeelementet brukes. Skilleren må settes inn.



Konveksjon



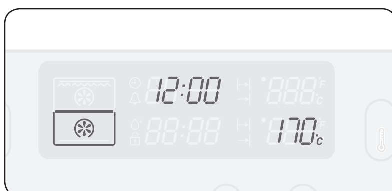
Overvarme + konveksjon



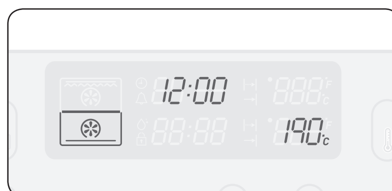
Stor grill

Nedre modus

Bare det nedre varmeelementet brukes. Skilleren må settes inn.



Konveksjon



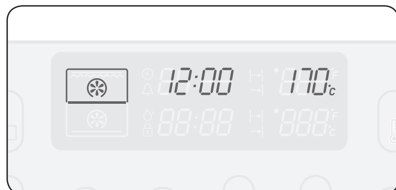
Undervarme + konveksjon

NO

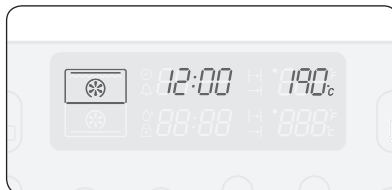
Dobbel modus

Øvre og nedre modus brukes samtidig. Det er mulig å angi hvilken modus som skal aktiveres først. Når en av rettene er ferdig tilberedt i dobbel modus og du vil bytte steketid eller temperatur i den andre avdelingen, vrir du på **Skillervelgeren** for å velge modusen (øvre eller nedre) som du vil fortsette å bruke. Skilleren må settes inn.

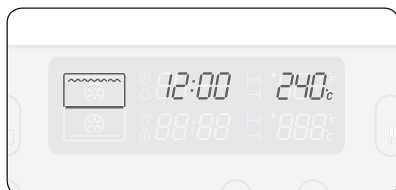
Dobbel modus 1: Den øvre modusen starter først. Når **Ovnsknappen** trykkes inn, eller når det har gått 15 sekunder etter at øvre modus ble innstilt og det ikke har vært flere justeringer, begynner ovnen i nedre modus.



Konveksjon

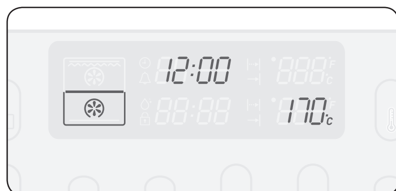


Overvarme + konveksjon

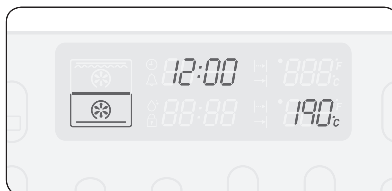


Stor grill

Dobbel modus 2: Når øvre modus starter opp, skifter ovnen til nedre modus når **Ovnsknappen** trykkes inn, eller når det har gått 15 sekunder etter at øvre modus ble innstilt og det ikke har vært flere justeringer. Øvre og nedre modus brukes samtidig.



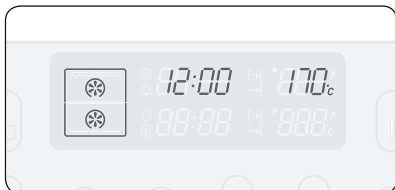
Konveksjon



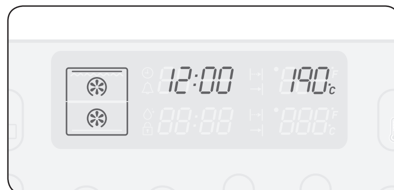
Undervarme + konveksjon

NO

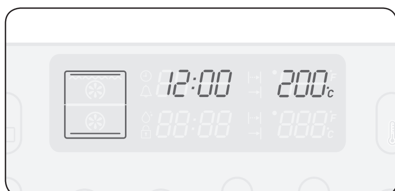
Enkel modus



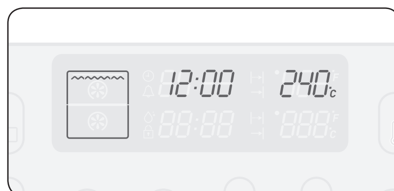
Konveksjon



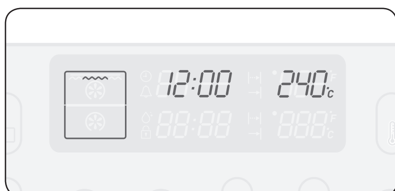
Overvarme + konveksjon



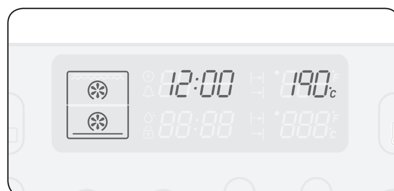
Konvensjonell



Stor grill



Liten grill

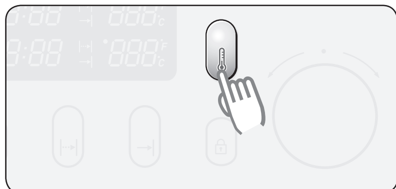


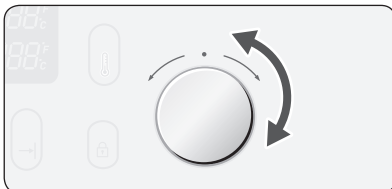
Undervarme + konveksjon

NO

Stille inn stekeovntemperaturen

I enkel, øvre og nedre modus





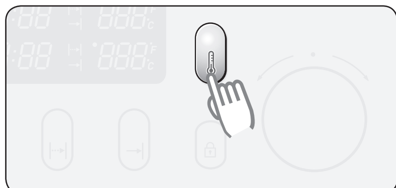
1 Trykk på **Temperaturknappen**.

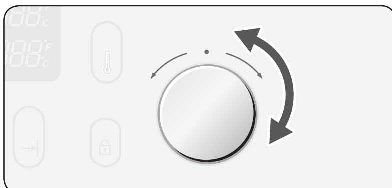
2 Vri på **Klokkeslett- / temperaturvelgeren** for å stille inn temperaturen i trinn på 5 °C.

Enkel modus (Stor og liten grill)	40 °C – 250 °C (40 °C – 300 °C)
Øvre modus	40 °C – 250 °C
Nedre modus	40 °C – 250 °C

✉ Temperaturen kan justeres under tilberedingen.
I ovnsmodusinnstillingene slås de øvre og nedre varmeelementene på skiftesvis under hele tilberedingsprosessen for å regulere og bevare temperaturen.

I dobbel modus





1 Trykk inn **Temperaturknappen** (øvre modus).
Trykk inn **Temperaturknappen** to ganger (nedre modus).

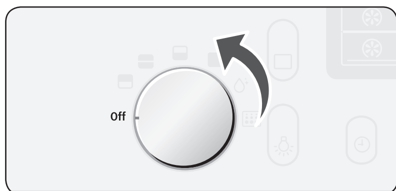
2 Vri på **Klokkeslett- / temperaturvelgeren** for å stille inn temperaturen i trinn på 5 °C.

Øvre modus (Stor grill)	160 °C – 250 °C (200 °C – 250 °C)
Nedre modus	160 °C – 250 °C

✉ Temperaturen kan justeres mens stekingen pågår.

Bruk av stekeovnen (forts.)

Slå av stekeovnen

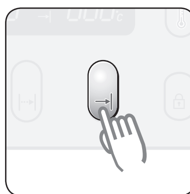


Slå av stekeovnen ved å vri **Skillervelgeren** til “**Av**” stilling.

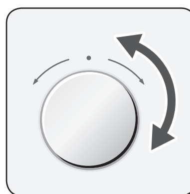
Sluttid

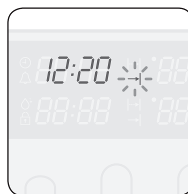
Du kan stille inn sluttid mens stekingen pågår.

I enkel, øvre og nedre modus



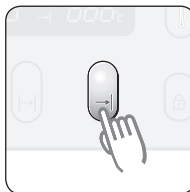






1 Trykk på **Sluttid-knappen**.
Eksempel — Gjeldende klokkeslett er 12:00

2 Vri på **Klokkeslett- / temperaturvelgeren** for å stille inn ønsket sluttid.





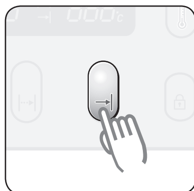
3 Trykk på **Sluttid-knappen**.
Ovnen bruker den valgte sluttiden hvis du ikke trykker på **Sluttid-knappen** innen 5 sekunder.

✉ Mens stekingen pågår kan du justere den tidligere innstilte sluttiden med **Klokkeslett- / temperaturvelgeren** for best mulig stekeresultat.

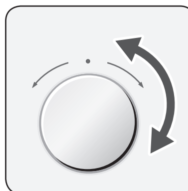
NO

I dobbel modus

Du velger sluttidene for øvre og nedre modus med **Sluttid-knappen** og **Klokkeslett- / temperaturvelgeren**.





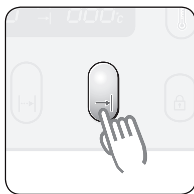




1 Trykk på **Sluttid-knappen** to ganger (nedre modus).

Eksempel — Gjeldende klokkeslett er 12:00

2 Vri på **Klokkeslett- / temperaturvelgeren** for å stille inn ønsket sluttid.





3 Trykk på **Sluttid-knappen**. Ovnen bruker den valgte sluttiden hvis du ikke trykker på **Sluttid-knappen** innen 5 sekunder.

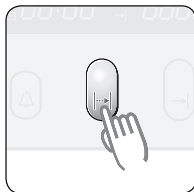
✉ Mens stekingen pågår kan du justere den tidligere innstilte sluttiden med **Klokkeslett- / temperaturvelgeren** for best mulig stekeresultat.

Bruk av stekeovnen (forts.)

Steketid

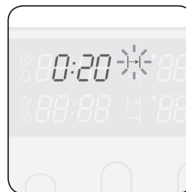
Du kan stille inn steketid mens stekingen pågår.

I enkel, øvre og nedre modus



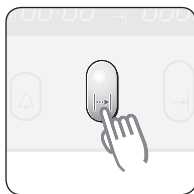






1 Trykk på **Steketid-knappen**.

2 Vri på **Klokkeslett- / temperaturvelgeren** for å stille inn ønsket steketid.





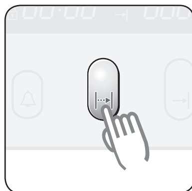
3 Trykk på **Steketid-knappen**.
Ovnen bruker den valgte steketiden automatisk hvis du ikke trykker på **Steketid-knappen** innen 5 sekunder.

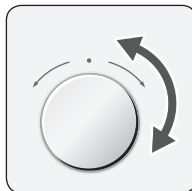
✉ Mens stekingen pågår kan du justere den tidligere innstilte steketiden med **Klokkeslett- / temperaturvelgeren** for best mulig stekeresultat.

NO

I dobbel modus

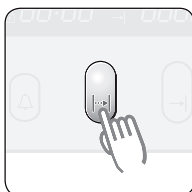
Du velger steketidene for øvre og nedre modus med **Steketid-knappen** og **Klokkeslett- / temperaturvelgeren**.




1 Trykk på **Steketid-knappen** to ganger (nedre modus).

2 Vri på **Klokkeslett- / temperaturvelgeren** for å stille inn ønsket steketid.




3 Trykk på **Steketid-knappen**. Ovnen bruker den valgte steketiden automatisk hvis du ikke trykker på **Steketid-knappen** innen 5 sekunder.

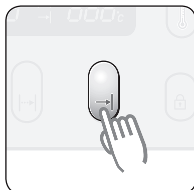
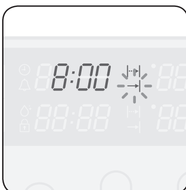
✉ Mens stekingen pågår kan du justere den tidligere innstilte steketiden med **Klokkeslett- / temperaturvelgeren** for best mulig stekeresultat.

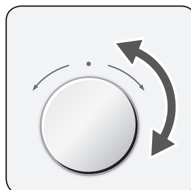
NO

Forsinket start

Eksempel 1- Steketiden velges først

Hvis sluttid stilles inn etter at steketiden er stilt inn, vil stekeovnen beregne steketid og sluttid, og om nødvendig finne et senere starttidspunkt.

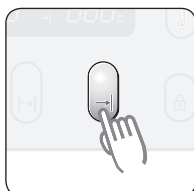



1 Trykk på **Sluttid-knappen**.

Eksempel — Gjeldende klokkeslett er 3:00, og ønsket steketid er 5 timer.

2 Vri på **Klokkeslett- / temperaturvelgeren** for å stille inn ønsket sluttid.

Eksempel — Du vil steke i 5 timer og være ferdig klokken 8:30.

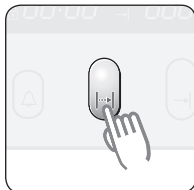



3 Trykk på **Sluttid-knappen**.
Et “ [:] ”-symbol vises inntil det forsinkede startpunktet.

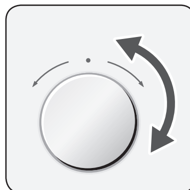
NO

Eksempel 2- Sluttiden velges først

Hvis steketid stilles inn etter at sluttiden er stilt inn, vil stekeovnen beregne steketid og sluttid, og om nødvendig finne et senere starttidspunkt.







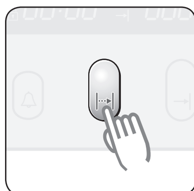


1 Trykk på **Steketid-knappen**.

Eksempel: Gjeldende klokkeslett er 3:00, og ønsket sluttid er 5:00.

2 Vri på **Klokkeslett- / temperaturvelgeren** for å stille inn ønsket steketid.

Eksempel: Du vil steke i 1 time og 30 minutter og være ferdig klokken 5:00.



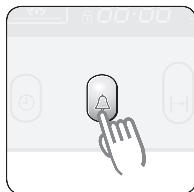
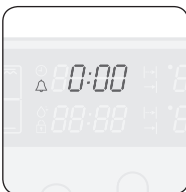


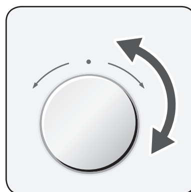
3 Trykk på **Steketid-knappen**.

Et “ ”-symbol vises inntil det forsinkede startpunktet.

NO

Kjøkkentimer

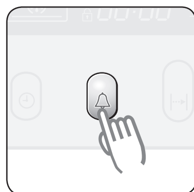
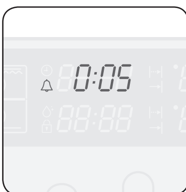






1 Trykk på **Klokkeknappen** en gang. " 🔔 " blinker.

2 Vri på **Klokkeslett- / temperaturvelgeren** for å stille inn ønsket tid.

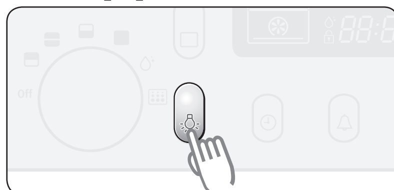
Eksempel 5 minutter

3 Trykk på **Kjøkkentimer-knappen** for å starte kjøkkentimeren. Når den valgte tiden har gått, høres et lydsignal.

✉ Trykk og hold inne **Kjøkkentimer-knappen** i 2 sekunder for å avbryte timeren.

Stekeovnlampe på / av



1 Trykk på **lampeknappen**.

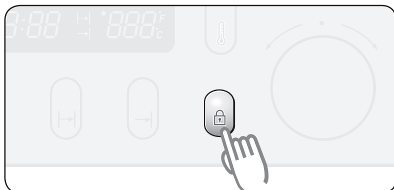
1. Både øvre og nedre
2. Øvre
3. Nedre
4. Av

✉ Lampen slås på og av i angitt rekkefølge uansett hvilken funksjon som brukes.

✉ Lampen slås automatisk av etter 2 minutter.

Bruk av stekeovnen (forts.)

Barnesikring



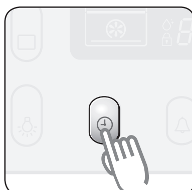


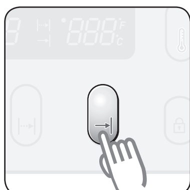
1 Trykk og hold inne **Barnesikringsknappen** i 3 sekunder. (🔒) vises i displayet.

2 Trykk og hold inne **Barnesikringsknappen** på nytt i 3 sekunder for å oppheve sikringen.

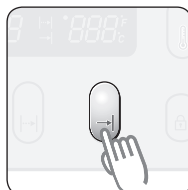
✉ Når ovnen er låst, vil ingen andre knapper enn **Skillervelgeren** fungere. Låsen er tilgjengelig uansett om ovnen brukes eller ikke.

Slå av pipesignalet









1 Slå av pipesignalet ved å trykke på **Klokke-** og **Sluttid-knappene** samtidig, og hold dem inne i 3 sekunder.

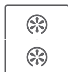
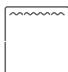
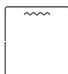
2 Slå på pipesignalet igjen ved å trykke på **Klokke-** og **Sluttid-knappene** samtidig på nytt, og hold dem inne i 3 sekunder.

Stekeovnfunksjoner

Stekeovnen har blant annet følgende funksjoner

Ovnsmoduser

Følgende tabell representerer forskjellige ovnsmoduser og innstillinger for ovnen.
Bruk tabellene med tilberedningsveiledning for disse modusene på de neste sidene.

	**Konvensjonell** Maten varmes opp av de øvre og nedre oppvarmingselementene. Denne innstillingen egner seg for baking og steking.
	**Overvarme + konveksjon** Vi anbefaler denne modusen til steking av kjøtt. Overvarmeelementet er i bruk, og viftene går for å sirkulere den varme luften som kommer fra øvre og nedre oppvarmingselement på bakveggen.
	**Konveksjon** Maten varmes opp av varmluft fra oppvarmingselementet på bakveggen og sirkuleres av to vifter. Denne innstillingen gir ensartet oppvarming og er ideell for frossen ferdigmat og kaker og croissanter. Denne modusen kan brukes til baking på to nivåer.
	**Stor grill** Maten varmes opp av de øvre oppvarmingselementene. Vi anbefaler denne modusen for grilling av biffer, pølser og ostesmørbrød.
	**Liten grill** Denne modusen er ideell for grilling av små mengder mat, for eksempel baguetter, ost eller fiskefileter. Plasser maten midt på risten, ettersom bare det minste oppvarmingselementet i midten er i funksjon.
	**Undervarme + konveksjon** Det nedre oppvarmingselementet og oppvarmingselementet på bakveggen genererer varmluft som sirkuleres av viftene. Denne modusen er ideell for tilberedning av mat som f.eks. quiche, pizza, brød og ostekaker.

NO

1. Konvensjonell

Anbefalt temperatur: 200 °C

Den konvensjonelle funksjonen er ideell for steking av mat på én plate. Både øvre og nedre varmeelement brukes til å varme opp stekeovnen.

Vi anbefaler at ovnen forvarmes ved konvensjonell oppvarming.

Matvare	Platenivå	Tilbehør	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Frossen lasagne (500-1000 gram)	3	Rist	180 - 200	40-50
Hel fisk (300-1000 gram) 3-4 stykker på hver side DRYPP OLJE	3	Rist + langpanne	240	15-20
Fiskefileter (500-1000 gram) 3-4 stykker på hver side DRYPP OLJE	3	Bakeplate	200	13-20
Frosne koteletter (350-1000 gram) kjøttdeig og skinke-, ost-, eller soppfyll DRYPP OLJE	3	Bakeplate	200	25-35
Frosne biter av gulrøtter, rødbeter eller potet (350-1000 gram) DRYPP OLJE	3	Bakeplate	200	20-30
Svinekoteletter (500-1000 gram) DRYPP OLJE, SALT OG PEPPER	3 / 2	Rist / langpanne	200	40-50
Bakt potet (delt i to) (500-1000 gram)	3	Bakeplate	180-200	30-45
Frossen kjøttpudding fylt med sopp (500-1000 gram) DRYPP OLJE	3	Bakeplate	180-200	40-50
Svampkake (250-500 gram)	2	Rist	160 - 180	20 - 30
Marmorkake (500-1000 gram)	2	Rist	170 - 190	40 - 50
Gjærkake på plate med frukt og smuler på toppen (1000-1500 gram)	2	Bakeplate	160 - 180	25 - 35
Muffins (500-800 gram)	2	Rist	190 - 200	25 - 30

2. Toppvarme + konveksjon

Anbefalt temperatur: 190 °C
Overvarmeelementet er på, og viften kjøres slik at varmluften sirkulerer kontinuerlig.
Vi anbefaler at ovnen forvarmes med overvarme og konveksjon.

Matvare	Platenivå	Tilbehør	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Svinekoteletter (1000 gram) BØRST MED OLJE OG KRYDDER	3	Rist + langpanne	180 - 200	50-65
Svineskulder i folie (1000-1500 gram) MARINÉR	2	Bakeplate	180 - 230	80 - 120
Hel kylling (800-1300 gram) BØRST MED OLJE OG KRYDDER	2	Rist + langpanne	190 - 200	45 - 65
Kjøtt eller fiskefileter (400-800 gram) DRYPP OLJE, SALT OG PEPPER	3	Rist + langpanne	180 - 200	15 - 35
Kyllingstykker (500-1000 gram) BØRST MED OLJE OG KRYDDER	4	Rist + langpanne	200 - 220	25 - 35
Stekt fisk (500-1000 gram) bruk ildfast form BØRST MED OLJE	2	Rist	180 - 200	30 - 40
Stekt kjøtt (800-1200 gram) BØRST MED OLJE OG KRYDDER	2	Rist + langpanne Legg til 1 kopp vann.	200 - 220	45 - 60
Andebryst (300-500 gram)	4	Rist + langpanne Legg til 1 kopp vann.	180 - 200	25 - 35

NO

3. Konveksjon

Anbefalt temperatur: 170 °C

Denne funksjonen steker mat på opptil tre plater, og er også egnet til stek. Stekingen foregår ved at varmeelementet på den bakre veggen varmes opp, og viften fordeler varmen.

Vi anbefaler at ovnen forvarmes med konveksjon.

Matvare	Platenivå	Tilbehør	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Lammeribbe (350-700 gram) BØRST MED OLJE OG KRYDDER	3	Rist + langpanne	190 - 200	40-50
Stekte bananer (3-5 stk.), skjær med kniv langs toppen, legg til 10-15 gram sjokolade, 5-10 gram hakkede nøtter, drypp sukkervann, pakk inn i aluminiumsfolie.	3	Rist	220 - 240	15-25
Bakte epler 5-8 stk. hver 150-200 gram Ta ut kjernene, legg til rosiner og syltetøy. Bruk ildfast fat.	3	Rist	200-220	15-25
Biter av kjøttdeig (300-600 gram) DRYPP OLJE	3	Bakeplate	190 - 200	18-25
Kjøttpudding med fyll, russisk stil* (500-1000 gram) BØRST MED OLJE	3	Bakeplate	180-200	50-65
Frosne kroketter (500-1000 gram)	2	Bakeplate	180 - 200	25 - 35
Frosne pommes frites (300-700 gram)	2	Bakeplate	180 - 200	20 - 30
Frossen pizza (300-1000 gram)	2	Rist	200 - 220	15 - 25
Eple- og marmorkake (500-1000 gram)	2	Rist	170 - 190	35 - 45
Ferske croissanter (200-400 gram) (ferdigdeig)	3	Bakeplate	180 - 200	15 - 25

4. Stor grill

Anbefalt temperatur: 240 °C

Den store grillfunksjonen griller store mengder flat mat, som biffer, snitzler og fisk. Den er også egnet til smørbrød. Både overvarmeelementet og grillen er på i denne innstillingen.

Vi anbefaler at ovnen forvarmes med stor grill-funksjonen.

Matvare	Platenivå	Tilbehør	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Pølser (tynne) 5-10 stk.	4	Rist + langpanne	220	5 - 8 vending 5 - 8
Pølser (tynne) 8-12 stk.	4	Rist + langpanne	220	4 - 6 vending 4 - 6
Toastskiver 5-10 stk.	5	Rist	240	1 - 2 vending 1 - 2
Ostesmørbrød 4-6 stk.	4	Rist + bakeplate	200	4 - 8
Frosne pannekaker med fyll, russisk stil' (200-500g)	3	Bakeplate	200	20 - 30
Biffer (400-800 gram)	4	Rist + langpanne	240	8 - 10 vending 5 - 7

NO

5. Liten grill

Anbefalt temperatur: 240 °C

Denne innstillingen er ment for grilling av mindre mengder flat mat, for eksempel biff, snitzler, fisk og smørbrød, plassert midt på platen. Bare overvarmeelementet er i bruk.

Vi anbefaler at ovnen forvarmes med liten grill-funksjonen.

Sett maten midt på platen.

Matvare	Platenivå	Tilbehør	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Frossen camembert (2 – 4 á 75 gram) SETTES I KALD OVN (uten forhåndsoppvarming)	3	Rist	200	10 - 12
Frosne baguetter med fyll (Tomat og mozzarella eller skinke og ost)	3	Rist + bakeplate	200	15 - 20
Frosne fiskefingre (300-700 gram) SETT I KALD OVN, (før forvarming) DRYPP OLJE	3	Rist + bakeplate	200	15 - 25
Frosne fiskeburgere (300-600 gram) SETTES I KALD OVN, DRYPP OLJE	3	Bakeplate	180 - 200	20 - 35
Frossen pizza (300-500 gram) SETTES I KALD OVN (uten forhåndsoppvarming)	3	Rist + bakeplate	180 - 200	23 - 30

NO

6. Bunnvarme + konveksjon

Anbefalt temperatur: 190 °C

Innstillingen Undervarme + konveksjon er for oppskrifter der resultatet skal være fuktig på toppen og ha sprø bunn, for eksempel pizza, quiche lorraine, åpne fruktkaker og ostekaker.

Vi anbefaler at ovnen forvarmes med undervarme og konveksjon.

Matvare	Platenivå	Tilbehør	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Pai av gjærdeig med epler, frossen (350-700 g)	3	Rist	180 - 200	15 - 20
Butterdeig, små paier med fyll, frossen (300-600 g) PISK EGGEPLOMME, SETT I KALD OVN (før forvarming),	3	Bakeplate	180 - 200	20 - 25
Kjøttboller i saus (250-500 gram) bruk ildfast fat	3	Rist	180 - 200	25-35
Butterdeigbakst (500-1000 gram) PENSLE MED EGGEPLOMME	3	Bakeplate	180	15-23
Cannelloni i saus (250-500 gram) bruk ildfast fat	3	Rist	180	22-30
Gjærbakstpaier med fyll (600-1000 gram) PENSLE MED EGGEPLOMME	3	Bakeplate	180 - 200	20-30
Hjemmelagd pizza (500-1000 gram)	2	Bakeplate	200 - 220	15 - 25
Hjemmelagd brød (700-900 gram)	2	Rist	170 - 180	45 - 55

NO

7. Dobbel modus

Med dobbel modus kan du tilberede to ulike retter i ovnen. Når du tilbereder i den øvre og den nedre åpningen kan du bruke ulike temperaturer, innstillinger og steketider. Du kan for eksempel grille en steik og gratinere poteter samtidig. Med skilleren kan du gratinere poteter i den nedre delen og tilberede steik i den øvre delen av ovnen.

Sett alltid skilleren i hyllenivå 3 før du starter stekingen.

Forslag 1: Tilberede med forskjellige temperaturer

Åpning	Matvare	Platenivå	Stekeinnstilling	Temperatur (°C)	Tilbehør	Tid (min.)
ØVRE	**Frossen pizza (300-400 gram)**	4	Konveksjon	200-220	Rist	15-25
NEDRE	**Marmorkake (500-700 gram)**	1	Konveksjon	160 - 180	Bakeplate	50-60

Merk: Sett maten i kald ovn

Forslag 2: Matlaging i forskjellige tilberedningsmoduser

Åpning	Matvare	Platenivå	Stekeinnstilling	Temperatur (°C)	Tilbehør	Tid (min.)
ØVRE	**Kyllingstykker (400-600 gram)**	4	Overvarme + konveksjon	200-220	Rist + langpanne	25-35
NEDRE	**Potetgrateng (500-1000 gram)**	1	Konveksjon	160-180	Rist	30-40

Merk: Sett maten i kald ovn

Testretter

I henhold til standard EN 60350

1. Baking

Anbefalingene for baking gjelder forvarmet ovn.

Matvaretype	Rett og notater	Platenivå	Stekeinnstilling	Temp. (°C)	Tilberedningstid (min.)
Småkaker	Bakeplate	3	Konvensjonell	160 - 180	15 - 25
	Langpanne + bakeplate	1+4	Konveksjon	150 - 170	20 - 30
Sukkerbrødkake uten fett	Bakeform på rist (mørk, ø 26 cm)	2	Konvensjonell	160 - 180	20 - 30
Eplepai	Rist + bakeform + 2 kakeformer (mørk, ø 20 cm)	1+3	Konveksjon	170 - 190	80 - 100
	Rist + 2 kakeformer (mørk, ø 20 cm)	1 Plassert diagonalt	Konvensjonell	170 - 190	70 - 80

2. Grilling

Forvarm ovnen i 5 minutter med stor grill.
Bruk denne funksjonen med en temperaturinnstilling på maksimalt 300 °C.

Matvaretype	Rett og notater	Platenivå	Stekeinnstilling	Temp. (°C)	Tilberedningstid (min.)
Toast med hvitt brød	Rist	5	Stor grill	300	1. 1-2 2. 1-1 1/2
Biffburgere	Rist + langpanne (for å samle opp væske)	4	Stor grill	300	1. 7-10 2. 6-9

NO

Selvrensing

Denne modusen er for automatisk rensing av ovnen.

Denne modusen brenner bort resterende fett i ovnen slik at det kan tørkes av når ovnen kjøler seg ned.

Under selvrensingen (pyrolytisk selvrensing) låses døren automatisk.

Dørlåsing ( )	Når ovnstemperaturen varmes opp til 300 °C , vil døren låses automatisk av sikkerhetshensyn.
Opplåsing	Når ovnstemperaturen faller under 260 °C, vil døren låses opp automatisk.

ADVARSEL

- Under denne prosessen blir ovnen veldig varm.
- Barn må holdes på trygg avstand.

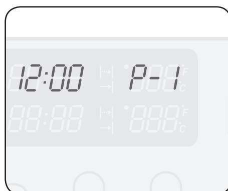
Obs!

Før du prøver å utføre en selvrensingsfunksjon, må alle tilbehørdeler tas ut av ovnen.

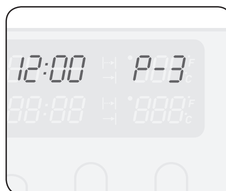
Fjern noen store partier med smuss manuelt på forhånd.

Fordi tykke matvarerester, fett og kjøttsjy er brennbare, kan det oppstå brann i ovnen under selvrensing.









1 Vri **Skillervelgeren** til selvrensingsmodus.

2 Vri **Klokkeslett- / temperaturvelgeren** til nivå 1,2 eller 3 avhengig av smussnivået i ovnen. Etter 5 sekunder og hvis det ikke er flere justeringer, begynner ovnen automatisk på det valgte nivået.

Nivå	Varighet
P1(Lavt)	ca. 120 minutter
P2(Middels)	ca. 150 minutter
P3(Høyt)	ca. 180 minutter

3 Når ovnen har kjølt seg ned, tørker du av ovnsdøren og langs kantene med en fuktig klut.

NO

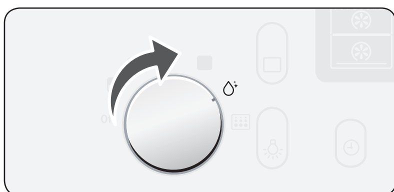
Damprengjøring

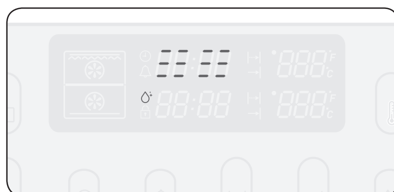
1 Fjern alt tilbehør fra stekeovnen.

2 Hell omtrent 400 ml vann ned i bunnen av den tomme ovnen. Bruk kun normalt vann, ikke destillert vann.

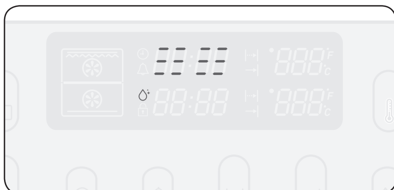
3 Lukk stekeovndøren.

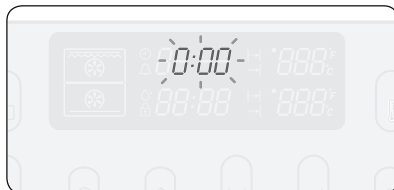
Forsiktig Damprengjøringssystemet kan bare slås på når ovnen er kjølt ned helt til romtemperatur. La ovnen bli helt nedkjølt hvis systemet ikke fungerer.





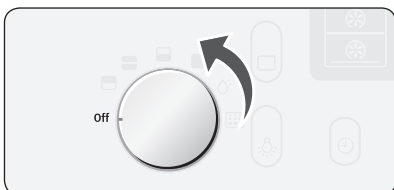
4 Vri **Skillervelgeren** til damprengjøringsmodus.





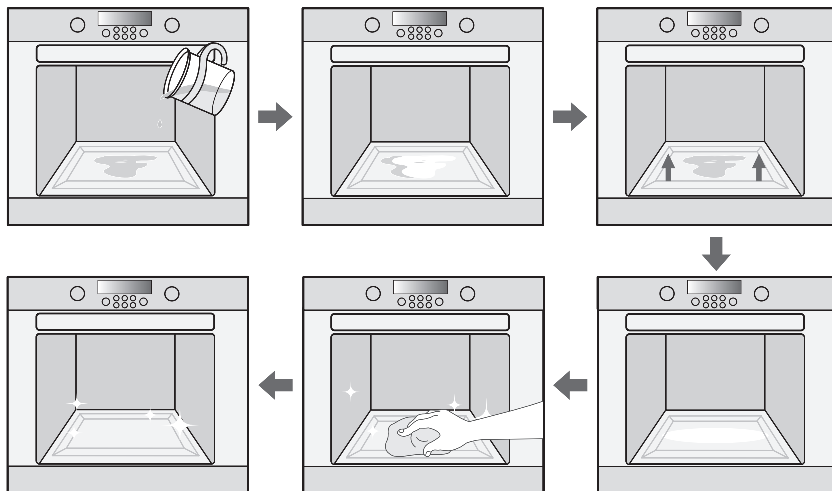
5 Etter en viss tid blir varmeelementet ferdig, og lampen forblir på.

6 Når operasjonen er ferdig, blinker displayet, og en pipelyd angir at operasjonen er ferdig.



7 Vri **Skillervelgeren** til “Av” for å avslutte operasjonen og rengjøre ovnen innvendig.

NO



Etter at damprengjøringen er deaktivert

Tips

- Vær forsiktig hvis døren åpnes før damprengjøringen er fullført. Vannet i bunnen er varmt.
- La aldri vannet som er igjen, bli værende i ovnen i lengre tid, for eksempel over natten.
- Åpne ovnsdøren og fjern restvannet med en svamp.
- Tørk ovnen innvendig med såpevann og en fuktet svamp, en myk børste eller en nylonklut. Vanskelige flekker kan fjernes med en nylonskrubb.
- Kalkavleiringer kan fjernes med en klut fuktet med eddik.
- Vask med rent vann, og tørk med en myk klut (ikke glem å tørke under tetningslisten på ovnsdøren).
- Hvis ovnen er veldig skitten, kan du gjenta prosedyren når ovnen er nedkjølt.
- Hvis ovnen er svært tilsmusset med fett, for eksempel etter steking eller grilling, anbefaler vi at du gnir oppvaskmiddel på de vanskelige flekkene før du aktiverer ovnens rengjøringsfunksjon.
- La ovnsdøren stå åpen i 15 ° vinkel etter rengjøring for å la den innvendige emaljeoverflaten tørke helt.

Hurtigtørking

1. La ovnsdøren stå åpen i en vinkel på omtrent 30°.
2. Vri på **Skillervelgeren** for å velge enkel modus.
3. Trykk på **Ovnsknappen**.
4. Vri **Klokkeslett- / temperaturvelgeren** til konveksjon.
5. Still steketiden til omtrent 5 minutter og temperaturen til 50 °C.
6. Slå av ovnen når det er gått 5 minutter.

ADVARSEL

Ikke bruk spyleslange med høyt trykk eller høytrykksspyler for å rengjøre ovnen.

Stekeovnens utvendige flater

- Bruk en klut og et mildt rengjøringsmiddel eller varmt såpevann ved rengjøring av stekeovnen både innvendig og utvendig.
- Tørk med kjøkkenpapir eller et tørt håndkle.
- Bruk aldri skureprodukter, etsende rengjøringsmidler eller slipende produkter.

Stekeovner med front i rustfritt stål

- Bruk ikke stålull, skuresvamper eller slipemidler. Dette kan skade overflaten.

Stekeovner med front i aluminium

- Tørk lett av platen med en myk klut eller mikrofiberklut og et mildt vindusvaskemiddel.

ADVARSEL

Forsikre deg om at stekeovnen er kald før du rengjør den.

Stekeovnens innvendige flater

- Tetningslisten i døren må ikke rengjøres for hånd.
- Ikke bruk grove skureprodukter eller rengjøringssvamper.
- Bruk vanlig stekeovnrengjøringsmiddel for å unngå skade på emaljerte stekeovnoverflater.
- Bruk en spesiell stekeovnrens ved fjerning av vanskelig smuss.

Tilbehør

Vask alt bakeutstyr og tilbehør etter bruk, og tørk med et kjøkkenhåndkle.
Legg tilbehøret i bløt i 30 minutter for å gjøre det lettere å rengjøre dem.

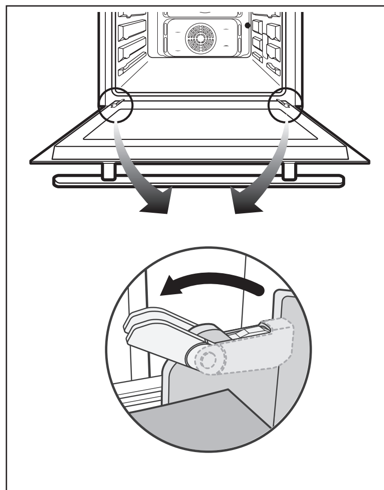
NO

Rengjøre stekeovndøren

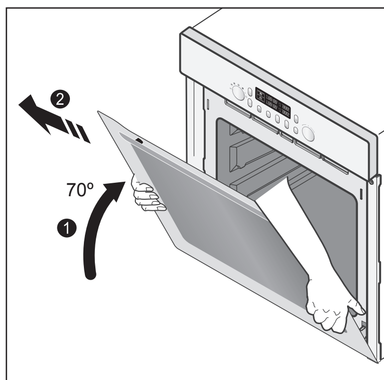
Ved normal bruk skal stekeovndøren ikke demonteres. Hvis det imidlertid er nødvendig å demontere døren, for eksempel ved rengjøring, følger du disse instruksjonene. Stekeovndøren er tung.

Fjerne døren

1. Åpne klipsene på begge hengsler.

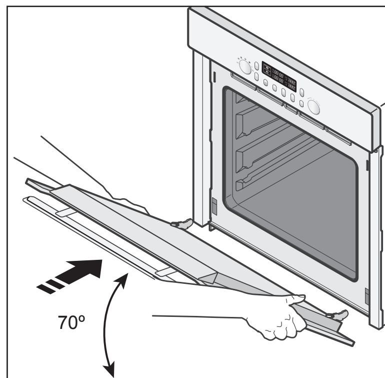


2. Grip stekeovndøren midt på hver side med begge hender.
3. Roter døren ca. 70 ° til hengslene kan trekkes helt ut av festeåpningene.

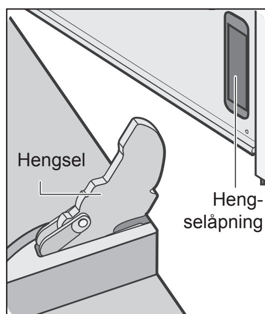


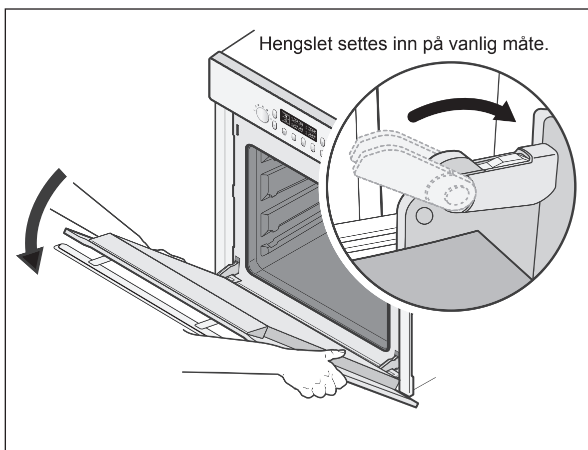
Feste døren

1. La festeklipsene stå åpne, og hold dørhengslene mot festeåpningene.



2. Roter døren mot vannrett stilling, og lukk klipsene.





NO

Glasset i stekeovndøren

Stekeovndøren er utstyrt med tre glassplater som ligger mot hverandre. Det innerste glasset og glasset i midten kan fjernes for rengjøring.

ADVARSEL

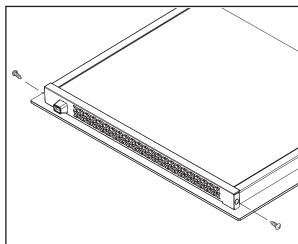
- Når døren løsnes fra stekeovnen, skal klipsene vippes til åpen stilling.
- Ikke bruk sterke slipemidler eller metallskrape til å rengjøre stekeovndøren. Dette kan føre til at overflaten blir skrapet opp slik at glasset knuser.
- Når døren er montert, kan det medføre fare for personskade å fjerne noen av delene (dørglasset eller andre deler) fra døren.

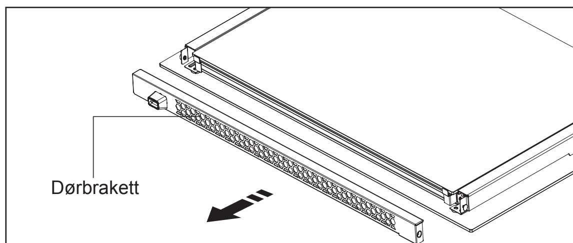
Obs!

Glasset kan knuses hvis du bruker makt, spesielt langs kantene av det forreste glasset.

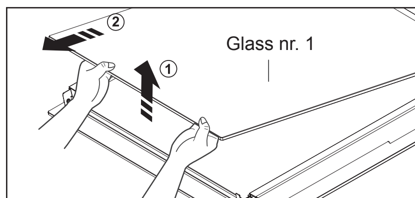
Demontering av døren

1. Fjern de to skruene på venstre og høyre side av døren.
2. Ta av dørbraketten.

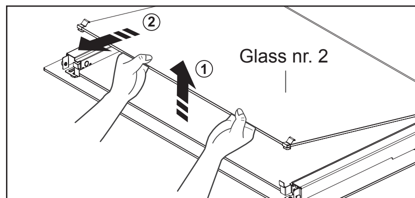




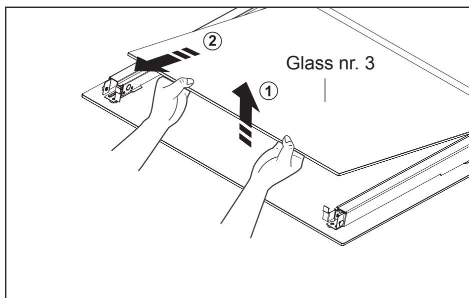
3. Løsne innvendig glass nr. 1, fra døren.

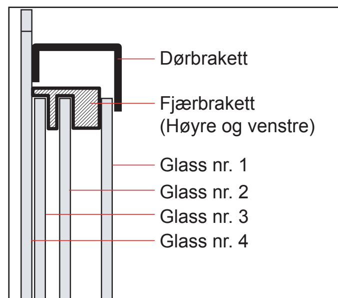


4. Løsne innvendig glass nr. 2 og fjærbrakettene fra døren.



5. Løsne glass nr. 3 fra døren





✉ Rengjør glassene med varmt vann eller oppvaskmiddel, og tørk med en myk og ren klut.

Montering av døren

1. Rengjør glasset og de innvendige delene med varmt såpevann.

✉ Ikke bruk slipende rengjøringsmidler eller gryteskrubb. Bruk en svamp med et mildt vaskemiddel eller varmt såpevann.

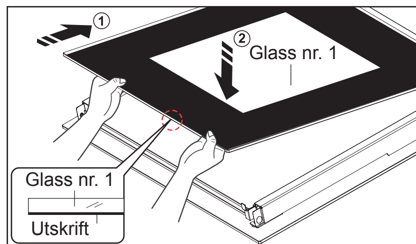
2. Fest glass nr. 3 i posisjon.

3. Fest de to fjærbrakettene øverst på glass nr. 2, og sett glass nr. 2 på plass.

4. Fest glass nr. 1, dørbraketten til døren.

✉ Ved montering av innerglass 1 skal det trykte elementet følge retningen nedenfor.

5. Trekk til de to skruene på begge sider av døren.



NO

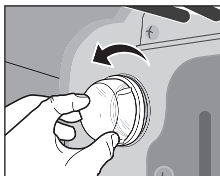
Skifte lyspæren

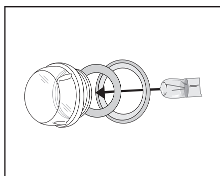
☛ **Fare for elektrisk støt**
Gjør følgende før du skifter lyspæren i stekeovnen:

- Slå av stekeovnen.
- Koble stekeovnen fra strømforsyningen.
- Beskytt lyspæren og glassdekselet ved å legge en klut i bunnen av ovnen.

✉ Du kan kjøpe nye pærer hos SAMSUNG-leverandøren.

Skifte lyspæren bak i stekeovnen og rengjøre glassdekselet





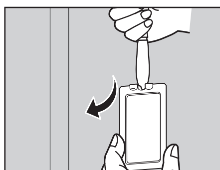
1. Løsne glassdekselet ved å vri det mot urviseren.
2. Fjern metallringene og rengjør glasshetten.
3. Om nødvendig skifter du halogenpæren med en halogenpære på 25 watt, 230 V, som tåler stekeovnvarme på 300 °C .

Tips

- Bruk alltid et tøystykke når du håndterer en halogenpære for å unngå å få fett fra fingrene på pæren.

4. Sett metallringene på glasshetten.
5. Sett glassdekselet på plass igjen.

Skifte lyspæren på siden i stekeovnen og rengjøre glassdekselet





1. Fjern glassdekselet ved å holde i den nedre kanten med en hånd, sette inn en flat, skarp gjenstand, som for eksempel en bordkniv, mellom glasset og rammen og dytte ut dekselet.
2. Om nødvendig skifter du halogenpæren med en halogenpære på 25 ~ 40 watt, 230 V, som tåler stekeovnvarme på 300 °C.

Tips

- Bruk alltid et tøystykke når du håndterer en halogenpære for å unngå å få fett fra fingrene på pæren.

3. Sett glassdekselet på plass igjen.

Vanlige spørsmål og feilsøking

Hva skal jeg gjøre hvis stekeovnen ikke blir varm?

Prøv en av disse løsningene:

- Stekeovnen er kanskje ikke slått på. Slå på stekeovnen.
- Klokken er kanskje ikke innstilt. Still klokken (se delen “Stille klokken”).
- Kontroller at ønskede innstillinger er valgt.
- Det kan hende at en sikring har røket eller en kretsbryter er utløst. Skift sikringen eller tilbakestill kretsbryteren. Hvis dette forekommer gjentatte ganger, kontakter du en autorisert elektriker.

Hva skal jeg gjøre hvis stekeovnen ikke blir varm selv om stekeovnfunksjon og temperatur er valgt?

Det kan være et problem med de innvendige elektriske tilkoblingene. Kontakt ditt lokale servicesenter.

Hva skal jeg gjøre hvis en feilkode vises og stekeovnen ikke blir varm?

Det er en feil i de innvendige elektriske tilkoblingene. Kontakt ditt lokale servicesenter.

Hva skal jeg gjøre hvis klokkeslettet på displayet blinker?

Det har vært et strømbrudd. Still klokken (se delen “Stille klokken”).

Hva skal jeg gjøre hvis lampen i stekeovnen ikke tennes?

Lyspæren er gått. Skift lyspæren i stekeovnen (se delen “Skifte lyspæren”).

Hva skal jeg gjøre hvis stekeovnviften går selv om den ikke er slått på?

Etter at stekeovnen har vært brukt, fortsetter viften å gå til stekeovnen er kjølt ned. Kontakt servicesenteret hvis viften fortsetter å gå etter at stekeovnen er kjølt ned.

NO

Feilkoder og sikkerhetskoder

Feilkoder og sikkerhetskoder	Generelle funksjoner	Løsning
E-2*1)	**TEMP SENSOR ERROR**	**Kontakt SAMSUNG-servicesenteret.**
S-01	**SIKKERHETSAVSTENGNING** Stekeovnen har vært slått på med innstilt temperatur over lang tid.	**Slå av stekeovnen og fjern maten. La stekeovnen kjøles ned før du bruker den igjen.**
-SE- E-0*1)	En feil i stekeovnen kan føre til at den ikke fungerer som den skal, og at det oppstår problemer med sikkerheten. Slutt umiddelbart å bruke stekeovnen.	**Kontakt SAMSUNG-servicesenteret.**
-dE-	**DELING MANGLER** Feil bruk av skilleren. Se '**Velge modus for skiller**' (14 sider).	**For øvre, dobbel og nedre modus skal skilleren settes inn, og for enkel modus skal skilleren ikke brukes.**

1) * refererer til alle numre eller tegn.

Tekniske data

NO

Strømkilde	230V ~ 50Hz
Volum (netto kapasitet)	65 L
Utgangseffekt	MAKS. 3650 W
Vekt	
Netto	ca. 43 kg
Frakt	ca. 55,5 kg
Dimensjoner (B x H x D)	
Utside	595 x 595 x 566 mm
Ovnsrom	440 x 365 x 405 mm

Norway



Korrekt avhending av dette produkt (Avfall elektrisk og elektronisk utstyr)

Denne merkingen som vises på produktet eller dens dokumentasjon, indikerer at den ikke skal kastes sammen med annet husholdningsavfall ved slutten av sin levetid. For å hindre mulig skade på miljøet eller menneskelig helse fra ukontrollert avfallsavhending, vennligst atskill dette fra andre typer avfall og resirkuler det ansvarlig for å fremme bærekraftig gjenbruk av materielle ressurser.

Husholdningsbrukere bør kontakte enten forhandleren de kjøpte produktet av, eller lokale myndigheter, for detaljer om hvor og hvordan de kan frakte denne artikkelen for miljømessig trygg resirkulering.

Forretningsbrukere bør kontakte sin leverandør og undersøke vilkårene i kjøpekontrakten. Dette produktet skal ikke blandes med annet kommersielt avfall som skal kastes.

Riktig gjenvinning av dette produktet (EE-avfall)

Merkingen som finnes på dette produktet eller i dokumentene om det, indikerer at det kan kastes sammen med annet husholdningsavfall når det er utbrukt. Men ikke kast produktet i vanlig avfall. For å hindre forurensninger av miljø eller mennesker, ikke kast produktet i husholdningsavfallet, og lever det på godkjent mottaksstasjon eller til en forhandler av denne type utstyr. Det er gratis.



SPØRSMÅL ELLER KOMMENTARER

LAND	RING	ELLER BESØK OSS ONLINE PÅ
BELGIUM	0032 (0)2 201 24 18	www.samsung.com/be
CZECH REPUBLIC	844 000 844	www.samsung.com/cz
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi
FRANCE	3260 SAMSUNG (€ 0,15/Min) 08 25 08 65 65 (€ 0,15/Min)	www.samsung.com
GERMANY	01805 - SAMSUNG(726-7864 € 0,14/Min)	www.samsung.com
HUNGARY	06-80-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com
LUXEMBURG	0035 (0)2 261 03 710	www.samsung.com/be
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (726-7864 € 0,10/Min)	www.samsung.com/nl
NORWAY	815-56 480	www.samsung.com/no
POLAND	0 801 801 881 022-607-93-33	www.samsung.com/pl
PORTUGAL	80820-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/pt
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/sk
SPAIN	902 10 11 30	www.samsung.com
SWEDEN	0771-400 200	www.samsung.com/se
U.K	0845 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717 100	www.samsung.com/ie
AUSTRIA	0800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/at
Switzerland	0800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/ch

Kodenr.: DG68-00142R